Texto de lectura del libro de cocina

El sabor de Venezuela

Raíces

BORRADOR · PREPUBLICACIÓN | NO DESTINADO A PUBLICACIÓN

Michael Wolff

El sabor de Venezuela

Raíces

Una historia cultural de la cocina venezolana

Edición de autor | Prepublicación
Noviembre de 2026

© 2026 Michael Wolff

Todos los derechos reservados.

El sabor de Venezuela

Texto de lectura: Raíces

BORRADOR · PREPUBLICACIÓN

Esta no es la versión definitiva del libro. El texto, la composición, la paginación y la presentación pueden cambiar hasta la impresión.

Prohibida su difusión, venta o distribución pública sin la autorización expresa del autor.

Contacto: info@chefkochbuch.de

Web: chefkochbuch.de

Las notas y referencias figuran reunidas al final del texto.

Versión del texto: 2 de noviembre de 2026 (texto ES v3, bibliografía v14)

Índice

Introducción	5
Maíz	5
Yuca y casabe	7
Papa	9
Especias y hierbas	10
Plátano	12
Caña de azúcar y papelón	13
Cacao y café	14
Carne y sal	16
Trigo	18
La cocina se hace urbana	20
Bibliografía	22
Notas	28

TEXTO DE LECTURA

Raíces

Introducción

Una arepa con queso, al lado unas tajadas —rodajas fritas de plátano maduro— y una taza de café: hoy esta combinación parece de lo más natural. Durante mucho tiempo, sin embargo, esta comida habría sido históricamente imposible.

El maíz y el budare, la plancha caliente para cocer, ya existían antes de que llegaran los europeos. El queso requería animales que solo llegaron al país con ellos. El plátano cruzó el Atlántico; el café llegó aún más tarde. Pero el origen, por sí solo, no explica una cocina. Lo interesante comienza allí donde las personas hicieron algo propio con lo que ya tenían o con lo que fue llegando.

Por eso, este capítulo no busca un momento en que surgiera de pronto una «cocina venezolana». Sigue el rastro de las plantas, los animales, los utensilios y las formas de trabajo. Se pregunta cómo del maíz nació una arepa y de una raíz venenosa el casabe; cómo un plátano introducido se convirtió en alimento cotidiano, cómo el cacao y el café transformaron el trabajo y el comercio, cómo la sal permitió conservar carne y pescado para transportarlos a largas distancias y cómo un pan de trigo foráneo llegó a convertirse en Caracas en pan de Navidad.

Maíz

En Venezuela, el maíz se pilaba en el pilón, un mortero de gran tamaño. Se llama maíz pilado al grano así majado y descascarado.

En torno a este utensilio gira la pregunta que recorre la historia del maíz en Venezuela: ¿cómo se convirtieron el grano y el trabajo que exigía en la arepa de todos los días?

Las huellas más antiguas se remontan mucho más allá del pilón. En Barinas se hallaron mazorcas de maíz fechadas hacia los años 130 y 340 d. C.; en Caño del Oso aparecieron

además piedras de moler en estratos aún más profundos.[1] También en los campos elevados cercanos a La Tigra se cultivó maíz localmente, aunque no se sabe con exactitud desde cuándo.[2] En el valle de Quíbor, hacia 750–950 d. C., ya había mazorcas junto a piedras de moler; de la región andina se conocen placas de barro fechadas entre 1000 y 1300 d. C., y en pequeños budares de Quíbor de los siglos XIV y XV se hallaron todavía restos carbonizados de masa de maíz.[3] Del grano almacenable se obtenía mediante la molienda una masa con la que podía cocerse sobre una placa caliente un pan de maíz firme y transportable; también se preparaban gachas. Los hallazgos no dicen quién trabajaba sobre aquellas piedras; de ello solo empiezan a hablar los cronistas. Sus noticias aparecen más de mil años después de las mazorcas más antiguas y no encuentran un comienzo, sino una cocina de maíz y yuca desarrollada desde mucho tiempo atrás.

La primera de esas noticias procede del tercer viaje de Colón. En 1498 fondeó frente a los Jardines, en el golfo de Paria. Algunos hombres de su tripulación bajaron a tierra y allí les ofrecieron pan y frutas. El vino que les sirvieron no era de uva; Colón supuso que una parte se hacía de maíz.[4] Él mismo permaneció a bordo y refirió lo que le contaron. Qué clase de pan recibieron aquellos hombres sigue siendo una cuestión abierta. El cronista español Gonzalo Fernández de Oviedo describió para Tierra Firme, el territorio continental caribeño reclamado por España, una piedra de moler ahuecada de dos o tres palmos y una masa de maíz que se cocía envuelta en hojas o entre las brasas.[5] Galeotto Cei describió a mediados del siglo XVI cómo el maíz duro se ponía en remojo de un día para otro y después se molía.[6] Con la masa se formaban aiaccas, que se envolvían en hojas y se cocían en una gran olla de barro; las areppas, en cambio, se cocían como tortas redondas sobre una placa puesta al fuego.[7] La masa de las aiaccas se dejaba agriar a menudo uno o dos días.[8] Para viajes cortos, el maíz se tostaba además sobre esa misma placa y se llevaba como azzoro en un saquito a la cintura; con agua, sal y ají se preparaba con él, por el camino, un guiso sencillo.[9] En el Apure, Jacinto de Carvajal observó en 1674 en las rancherías indígenas mucho maíz cariaco; con él preparaban su ordinario plato y bebidas muy variadas: chichas, macares y otras.[10]

Las personas que trabajaban junto al mortero aparecen con mayor claridad en las Actas de Cabildo. Allí, las mujeres negras que elaboraban panes de maíz reciben el nombre de «pilanderas, panaderas y amasadoras»; eran mujeres esclavizadas.[11] Villapol interpreta el pilón con el que trabajaban como un utensilio de origen africano.[12] En algunas regiones, el maíz se cocía previamente con cal o ceniza para desprender la cáscara y entonces se llamaba maíz pelado.[13]

La propia palabra arepa aparece en 1548 en una denuncia de Río Hacha, consignada durante una visita, una inspección de la pesquería de perlas: los buzos perleros recibían apenas «una tortilla de maíz, que dicen arepa, que no tiene dos bocados de pan» antes de entrar al mar.[14] Los buzos eran indígenas esclavizados.[15] La palabra la trajeron los buzos de su tierra: todavía en 1570 muchos buzos del Cabo de la Vela procedían de la provincia de Cumaná, otros llegaban en canoas desde Cubagua; en su lengua, el cumanagoto, los misioneros la registraron más tarde como erepa.[16] La tradujeron unas veces como alimento y otras como maíz: Tauste registró erepa en 1680 bajo «Comida» y el casabe bajo catcha; Ruiz Blanco tradujo la palabra en 1690 como maíz.[17] Tauste registra asimismo la cachapa de maíz tierno. Para ayaca consigna: «La arepa cogida.» Se refiere a una arepa compuesta y envuelta: un antecedente temprano de la hallaca actual.[18]

El jesuita Filippo Salvadore Gilij describió con mayor detalle la arepa del Orinoco en 1781. La llamó «pan de maíz»: se amasaba en la totuma, un recipiente hecho con la corteza de una calabaza, se formaba una torta redonda, del grueso de un pulgar y de cerca de medio palmo de diámetro, y se cocía como el casabe. Nunca se comía fría: iba «del horno a la mesa». Mencionó además la jajàca, un pan de maíz alargado cocido envuelto en hojas.[19]

Una petición del capuchino Pedro de Berja de 1672 muestra hasta qué punto el asentamiento previsto dependía de disponer de mujeres indígenas. Los colonos reclutados habían objetado que, sin alguien que les preparara arepa o un poco de casabe, no podrían mantener a su mujer y a sus hijos, y menos aún si la mujer enfermaba. Una junta les concedió entonces, según el tamaño de la familia, una o dos mujeres indígenas para su servicio.[20]

Yuca y casabe

Lo que Gilij describe para Caracas muestra ambos panes uno al lado del otro: en las mesas civiles de Caracas, según su observación, estaba de moda servir panes tanto europeos como americanos; se tomaba arepa, casabe o ambos.[21]

Ya a mediados del siglo XVI, Galeotto Cei describió la elaboración del casabe: la yuca rallada se metía en un cesto cilíndrico tejido para prensarla, que Cei llama zebuccan. Una vez exprimida, la masa se cocía sobre una gran placa, para la que emplea los nombres

arippos y burenes. El yare que escurre al prensar contiene ácido cianhídrico. Después de la cocción, el casabe se secaba al sol. El grosor de las tortas dependía también de su uso. Para los viajes y como provisión, el casabe se hacía más grueso y duro. Cei escribe que así se conservaba cinco o seis meses, y hasta un año si se guardaba en seco. También se describen tortas más delgadas, de alrededor de un centímetro de grosor y sesenta centímetros de diámetro. El cultivo y la cosecha de la yuca estaban a cargo de las mujeres, que también cocían el pan.[22] En el Orinoco medio, los arqueólogos hallaron en asentamientos de la fase Ronquín, iniciada hacia 650 a. C., numerosos fragmentos de budares, probablemente utilizados ya entonces para preparar casabe.[23] Pero la yuca era mucho más que la materia prima del casabe. Para Tierra Firme, Cei describe además una bebida llamada mazzatto: la yuca se machacaba hasta formar una pasta, una parte se masticaba y la masa se dejaba reposar en vasijas hasta que se volvía agria y más fuerte. Para beberla se desleía una porción en agua; Cei escribe que la bebida servía a la vez de alimento y que embriagaba «como el vino».[24] La yuca hervida acompaña numerosas comidas; en el sancocho comparte el caldo con maíz, papas y otros tubérculos, y frita llega al plato como acompañante. También el yare, tras una cocción minuciosa, se aprovechaba como condimento y, en algunas regiones, para salsas picantes como la catara y el kumache.[25]

Los españoles ya conocían el casabe de las Antillas. Pero para muchos aquel pan cocido de yuca siguió siendo un alimento extraño. Oviedo le dedicó en 1535 un capítulo entero sobre el pan de los indios.[26] Aún más ásperos fueron los juicios de los hombres de los Welser, los banqueros alemanes a quienes Carlos V cedió temporalmente Venezuela. Philipp von Hutten escribió en 1535, durante su marcha hacia Barquisimeto, que allí solo había yuca y maíz, alimentos que perjudicaban incluso a las personas sanas cuando no estaban habituadas a aquella dieta.[27] Pese a ello, los conquistadores llevaban casabe como provisión.[28] Todavía en 1653, un capuchino del territorio de los cumanagotos y píritus, en el oriente, se lamentaba de que allí no hubiera pan ni vino, aceite ni carne, y de que hubiera que conformarse con un poco de pan de maíz o de raíz de yuca.[29] Un refrán venezolano recogido por Santos Erminy Arismendi dice: «Indio no es gente, ni casabe es pan».[30]

El rechazo, sin embargo, no fue tan absoluto como parece sugerir el refrán. Gilij consideraba en 1781 exagerado llamar al casabe un pan delicado; en realidad, decía, era pan para el hambre, sabroso solo cuando faltaba el pan de trigo.[31] En el Dique, en Nueva Granada, estuvo presente cuando José Gumilla preguntó por casabe a unos indios que viajaban en una canoa; en el caldo, aquel pan se deshacía como una papilla, y nadie quería o podía comerlo.[32] Por eso, en el viaje de Cartagena a Santa Fe todos comían

bizcocho,[33] y a Gilij le horrorizaba pensar que en adelante tendría que alimentarse siempre de casabe. Pero en el Orinoco, pocos días después de que se le acabara el bizcocho, encontró precisamente en aquel casabe que tanto había temido un sabor tan singular como jamás había conocido en su propio pan.[34] Él mismo lo atribuyó al poder de la costumbre y del hambre cuando falta la comida habitual.[35] Recién hecho, escribió, el casabe era muy apreciado; seco se conservaba durante muchos meses, tanto en viajes por tierra como por mar, y también era conocido en los puertos de España.[36] Los españoles lo llamaban en broma pan di legno, «pan de madera», porque su masa recordaba al aserrín.[37] Cuando Gilij ponía en duda su sabor, se refería al casabe fino y blanco que algunos europeos mandaban preparar. También recogió como juicio de los maipures, un pueblo del Orinoco, que nada salvo el casabe merecía el nombre de pan.[38]

Aun así, se siguió haciendo y comiendo casabe. Gilij conoció budares de barro y de hierro; los caribes utilizaban los de hierro, que compraban a los holandeses.[39] En 1855, la casa comercial Blohm importó desde Liverpool un cargamento de budares de hierro destinados a cocer casabe.[40]

Papa

El maíz y la yuca no tuvieron la misma importancia en todas partes. En el occidente, el maíz desempeñaba un papel importante; en el oriente, la yuca y el casabe.

En las frías alturas de los Andes se sumó un tercer pilar: la papa y otros tubérculos. También se cultivaba maíz en los Andes, pero en las zonas más elevadas, en los páramos de Mucuchíes y Timotes, la papa era el alimento principal.[41]

Para los asentamientos de altura en torno a Mucuchíes, Erika Wagner describe un patrón andino de tierras altas. En las terrazas y en los valles fluviales de la tierra fría había construcciones de piedra; la cerámica era sencilla. Según Wagner, la alimentación se basaba en la papa, la ruba (ulluco) y la cuiba (oca), los tubérculos del clima andino frío.[42]

Una fuente escrita hace visible la papa inmediatamente después de la conquista. La Relación geográfica de Trujillo de 1579 describe la alimentación de la población indígena de los Andes fríos: seguían viviendo de los mismos alimentos que antes. En primer lugar, el informe menciona turmas, seguidas de otras raíces y maíz.[43] El mismo informe mencio-

na, junto a un ídolo del maíz, un ídolo de las turmas. El etnobotánico Víctor Manuel Patiño identificó esas turmas como papas y las incluyó entre los principales alimentos de cuicas y timotes.[44] La papa formaba así parte del sistema alimentario indígena de los Andes venezolanos ya en el siglo XVI. También bajo el dominio español siguió siendo parte estable de la agricultura: la ordenanza de trabajo para la Gobernación de Mérida de agosto de 1620 establecía el salario que debían recibir los indígenas por sus labores al servicio de los españoles, entre ellas plantar y desyerbar las turmas.[45] Cuando Jean-Baptiste Boussingault atravesó el páramo rumbo a Mérida en abril de 1823, comió, por encima de Timotes y antes de emprender la marcha, un ajiaco de papas y carne de carnero, sazonado con ajo y ají picante. Al día siguiente, en Mucuchíes, Johnston, que viajaba con él, sirvió una enorme fuente de papas con embutido y pan blanco: allí, al menos, se comía, y no como en tierra caliente, donde se vivía de cosas dulces.[46] La antigua palabra turma pervive hasta hoy en un plato de La Grita: la turmada, una especie de lasaña de papas, alterna capas de papa del páramo con queso blanco, huevo y pan sobre un guiso de cebolla, tomate y pimentón.[47]

Especias y hierbas

Quien hoy prepara un guiso venezolano suele comenzar con ingredientes que, a primera vista, parecen ir juntos por naturaleza: cebolla, ajo, tomate, ají, quizá comino y onoto. Históricamente, sin embargo, procedían de mundos distintos.

Algunos crecían en América desde mucho antes de la conquista europea; otros solo llegaron al país con los europeos.

El ají figuraba entre los aromas ya presentes. Las primeras fuentes lo conocen sobre todo en sus variedades picantes. El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo lo llamó «la pimienta de los indios». A mediados del siglo XVI, Galeotto Cei lo llamaba asci, y a una forma más picante, asci caribe; lo menciona cocido con pescado y carne. Todavía hacia 1690, Matías Ruiz Blanco escribió sobre los indígenas de la misión de Píritu: «la comida no la guisan con otra cosa que sal y pimienta».[48] En el Orinoco, Gilij observó en el siglo XVIII que el ají —su peperone— estaba a diario en la mesa: se restregaba sobre el casabe o se comía con otros alimentos.[49] También el yare cocido de la yuca amarga servía para condimentar guisos; José Gumilla describió este uso en 1741 y Antonio Caulín

unas décadas después.[50]

Entre los caquetíos, Galeotto Cei describió además, a mediados del siglo XVI, una preparación de hierbas, hojas de árboles y calabaza: se cocían y luego se dejaban reposar uno o dos días, hasta que se volvían agrias. Cei la comparó con las espinacas y menciona para ella los nombres coccias y pira.[51]

Una segunda planta americana modificó menos el picor que el color. El onoto, las semillas de Bixa orellana, era utilizado por los grupos indígenas, entre otros fines, para pintarse el cuerpo. En la cocina colonial, la planta adquirió además otra función. Joseph Luis de Cisneros escribió en 1764 sobre la provincia de Caracas que allí el onoto se utilizaba al cocinar en lugar del azafrán.[52]

Con los europeos llegaron otros aromas: cebolla y ajo, cilantro, comino y otras especias, además de nuevas grasas y formas de cocinar. En la cocina se combinaron con ají, onoto y hierbas locales como el culantro de monte. Tanto el cilantro como el culantro siguieron formando parte de la cocina venezolana, con distinta importancia según la región.[53]

La cebolla y el ajo formaban parte de la vida cotidiana caraqueña ya en el siglo XVIII: hasta los presos recibían ocasionalmente, junto con carne de res y casabe, manteca y aliños, cebolla y ajo.[54] Hacia 1851/52, Pedro Núñez de Cáceres describió en Caracas una pequeña cazuela con manteca en la que se freían cebollas, tomates y ajo junto con comino y onoto.[55] El onoto aportaba el color; los demás ingredientes, el aroma. A partir de aromáticos sueltos se había formado en Caracas una base de sazón.

A lo largo del siglo XIX, esta cocina se hace cada vez más visible en los recetarios impresos. José Antonio Díaz utilizó en 1861 ají, ajo, cebolla y otros condimentos, aunque sin emplear de manera inequívoca la expresión ají dulce.[56] En 1884, Julio Calcaño contrapuso el chirel, más picante, a un ají calificado de dulce.[57] En 1899, Tulio Febres Cordero menciona expresamente en su Cocina Criolla ají dulce picado y ajíes dulces. En sus hallacas aparecen junto con cebolla, ajo, comino, pimienta, vinagre, vino y grasa coloreada con onoto.[58]

Plátano

Cuando el plátano llegó a América, encontró una cocina en la que el maíz y la yuca se procesaban desde hacía mucho tiempo. La Musa, en cambio, era una recién llegada.

Oviedo cuenta que fray Tomás de Berlanga llevó en 1516 las primeras plantas desde Gran Canaria hasta Santo Domingo. Desde allí se extendieron rápidamente por las islas y hacia Tierra Firme. Oviedo conocía ya varias formas de preparar la fruta: seca, asada al horno o sobre la parrilla, cocida con carne en la olla o comida cruda cuando estaba completamente madura. En Venezuela, el plátano está documentado ya en el siglo XVI como planta cultivada a orillas de los ríos, tanto por Galeotto Cei (1539–1553) como en Caracas (1578).[59]

En el siglo XVIII, el plátano aparece en las fuentes como alimento de todos los días. José Gumilla describió en 1741 plátanos verdes asados como sustituto del pan; en la olla se utilizaban como verdura, pintones entraban en los guisos y maduros se comían como fruta. Su resumen difícilmente puede ser más expresivo: el plátano era el «socorro de todo pobre» y servía en América de pan, comida, bebida, conserva y casi para todo.[60] Antonio Caulín distinguió en 1779 cuatro formas en la Nueva Andalucía: plátanos grandes, dominicos, bananas y cambures. En las haciendas, las frutas grandes servían de pan cotidiano a esclavizados, indígenas y otros habitantes, asadas o cocidas en la olla.[61] Una reconstrucción de los datos de consumo colonial de la provincia de Caracas para 1751 y 1775 calcula dos frutos del tipo hartón por día; junto con el maíz, el plátano habría aportado hasta un 54 por ciento de las calorías ingeridas.[62] En consonancia con ello, a fines de la década de 1760 se decía del valle de Urama, cerca de Nirgua, que allí se cultivaban «muchos plátanos que les sirven de pan».[63]

En el Orinoco, Gilij encontró en 1780 y 1781 distintos nombres y variedades. Menciona guinèo o cambure, artóne y dominico; entre los tamanacos observó además otra variedad y registró nombres indígenas como paru o paruru.[64] Los plátanos verdes se pelaban, se asaban entre las brasas y se comían expresamente en lugar de pan.[65] Gilij describe asimismo plantaciones junto a cursos de agua, la reproducción por retoños y el breve tiempo que tardaba un hijuelo en convertirse en una planta productiva.[66]

Su relato más llamativo es el del tocoró de los tamanacos. Para prepararlo, primero se dejaba endurecer al sol un plátano verde; después se majaba en el mortero, se le daba

forma de torta y se cocía sobre placas calientes. Aquí, el plátano se transformaba mediante utensilios y técnicas locales en una torta semejante al pan.[67]

En el siglo XIX, Ramón Páez y Carl Ferdinand Appun muestran el plátano a la vez como mercancía y como parte de la cocina cotidiana. En el mercado de Maracaibo, Páez quedó impresionado en 1862 por el tamaño y la abundancia de los plátanos, a los que describió como alimento predilecto de personas «de todas las clases». En las húmedas orillas del lago había grandes plantaciones de plátano junto a las de cacao; en piraguas, grandes embarcaciones de carga del lago de Maracaibo, se transportaban cargamentos enteros de la fruta hasta la ciudad.[68] Pocos años después, Appun escribió que en Venezuela el plátano ocupaba, junto con el casabe y el maíz, el lugar del pan. Las frutas verdes se comían asadas o cocidas; las maduras, fritas en grasa o asadas.[69]

Tulio Febres Cordero describe en 1899, en Mérida, una sopa de plátano: la fruta se corta en rodajas, se fríe en manteca, se aplasta ligeramente y termina de cocerse en un caldo sazonado con huevo y queso desmenuzado. Como alternativa, podía asarse y luego machacarse. Freír, aplastar, añadir caldo, huevo y queso aparecen aquí documentados como práctica culinaria concreta.[70]

Para Barlovento y otras regiones afrovenezolanas, autores posteriores mencionan preparaciones como fufú, cafunga o mfunga y las relacionan con técnicas culinarias de África occidental y central.[71]

Caña de azúcar y papelón

En El Tocuyo ya se cultivaba caña de azúcar y se producía algo de azúcar en 1578/79; a comienzos del siglo XVII se encuentran trapiches e ingenios en distintas partes de la colonia.[72]

De la caña se obtenían azúcar, melaza y, sobre todo, papelón. El viajero Pál Rosti vio cómo se elaboraba hacia mediados del siglo XIX: el jugo se reducía en tres pailas hasta formar un jarabe espeso y se vertía en recipientes cónicos de barro. Una vez fríos, los conos se envolvían en hojas secas de plátano. Salvo en las casas acomodadas, se utilizaba papelón en lugar de azúcar; en los Llanos incluso se comía como pan, acompañado de un trozo de queso.[73] En el siglo XVIII y a comienzos del XIX aparece como alimento y endulzante, y también como base del guarapo, nombre aplicado a distintas bebidas

hechas con productos de la caña; de esos mismos productos se destilaba además aguardiente, de cuya historia surgiría más tarde también el ron venezolano.[74]

Con el azúcar cambió asimismo lo que se hacía con las frutas del país. Juan de Pimentel describió en Caracas, en 1578, la guayaba y señaló que con su pulpa se hacía una conserva «como de carne de membrillo».[75] Una fruta americana se elaboraba así mediante una técnica de conservación ya conocida. Con guayaba, lechosa, hicaco, piña o guanábana fueron surgiendo con el tiempo jaleas, confituras y dulces; otras preparaciones combinaron papelón con yuca, batata o auyama.[76]

José Antonio Díaz muestra en 1861 hasta qué punto esta combinación se había vuelto habitual. En El agricultor venezolano explicó la técnica básica de los dulces y las conservas a partir de la meladura, un almíbar de papelón, azúcar o jugo de caña reducido, en el que luego se cocía la fruta ya preparada. Inmediatamente después aplicó la técnica a la lechosa verde.[77]

Cacao y café

El chorote, una bebida de poco cacao, mucha agua y un buen trozo de azúcar basto, formaba parte, según Depons, de la alimentación de los negros esclavizados y libres.[78] Ese mismo cacao era una importante mercancía de exportación.

En el siglo XVII se enviaba sobre todo a México; en el XVIII, en mayor proporción a España y, desde 1730, también en los barcos de la Real Compañía Guipuzcoana, una compañía comercial española.[79] A las familias ricas de Caracas se las llamaba grandes cacaos.[80] Con cacao también se pagaba por seres humanos: en 1734, un paquebote inglés entregó 92 personas esclavizadas a cambio de 1.150 fanegas de cacao, medidas en una antigua unidad española de capacidad.[81] Hasta 1810, más de 120.000 personas fueron llevadas por la fuerza desde África a Venezuela, sin contar el contrabando.[82] La relación entre la exportación y el abastecimiento cotidiano se aprecia con especial claridad allí donde, junto a los cacaotales, se encontraban las parcelas de los esclavizados.[83]

Ya había árboles de cacao en el país antes de que existieran las grandes haciendas; en 1611 se contabilizaron en el occidente más de 100.000 árboles sin propietario.[84] Un manual de alrededor de 1750 describe cómo establecer una hacienda. Primero se sembra-

ban maíz y yuca; luego el plátano daba sombra a los cacaoteros jóvenes hasta que árboles más altos asumían esa función de manera permanente. Después se retiraba el plátano, una vez que ya había servido tanto para la venta como para alimentar a los esclavizados. El manual calculaba un esclavizado apto para el trabajo por cada mil árboles. Mujeres y niños recogían las mazorcas de cacao en cestas.[85] En la segunda mitad del siglo XVIII, las zonas de mayor rendimiento eran Barlovento y los valles del Tuy.[86] A comienzos del siglo XIX, en Chuao trabajaban 151 personas esclavizadas en las plantaciones de cacao.[87]

En buena medida, los esclavizados debían procurarse su propio alimento. En Chuao, según las instrucciones de 1767, durante ciertos períodos solo disponían del sábado y el domingo para trabajar en el conuco, su pequeña parcela de subsistencia; además criaban algunas gallinas y, en ocasiones, un cerdo. Solo recibían ración quienes no podían mantener una parcela propia. El reglamento de Chuao de 1817 incluía entre ellos a los niños menores de nueve años, los mayores de sesenta, los enfermos y los recién llegados; se repartían maíz, yuca, arroz, plátano y carne de res.[88] Según el manual de 1750, durante la cosecha los trabajadores recibían además una ración de cacao para beber.[89] También preparaban guarapo.[90]

Depons, que escribía sobre los esclavizados con manifiesto desprecio, afirmaba que la ración de los esclavos domésticos para todo el día apenas alcanzaba para el desayuno.[91] Alexander von Humboldt vio en una hacienda a esclavizados y trabajadores libres que mojaban arepa y casabe en la leche del árbol de la vaca.[92] Fuera de las haciendas, las mismas cuestiones de cultivo y abastecimiento reaparecen en los expedientes relativos a los cumbes, asentamientos formados por personas fugitivas. En 1790 se mencionaron pequeños conucos cerca de Caucagua.[93] En detenciones practicadas hacia 1795 se confiscaron cacao y maíz, además de bolas de cacao molido.[94] En el cumbe de Ocoyta, Ubaldo, «el Inglés», actuaba como intermediario con comerciantes que compraban cacao a los fugitivos;[95] de otro grupo se sabe que cultivaba colectivamente y que negros libres vendían sus productos en las ciudades.[96]

El café siguió al cacao. En el Orinoco, José Gumilla ya lo había sembrado personalmente antes de 1741. Escribió que la planta había crecido tan bien que el país parecía apto para cosechas abundantes.[97] Todavía era un ensayo. En 1755 se enviaron 156 libras de café de La Guaira a Cádiz; en la década de 1780 ya se cultivaba en el valle de Caracas.[98] Entre 1810 y 1831, el café superó al cacao en las exportaciones.[99] Desde la década de 1860, el cultivo creció con especial fuerza en los Andes; en la de 1890, más de la mitad

del café venezolano procedía de allí.[100] Hasta 1925, el café siguió siendo el principal producto de exportación del país; en 1926 fue desplazado por el petróleo.[101]

El guayoyo pertenece a esta historia posterior del café. En 1928, Rómulo Betancourt todavía utilizó la palabra para una ración escasa de caraotas; en 1942 está documentada expresamente con el sentido de café claro. Una posible pista indígena conduce a Lara: Alfredo Jahn documentó en 1927 la voz guayí, «agua», en gayón; Luis R. Oramas ya había registrado en 1916 gualli con el mismo significado. Sin embargo, no está demostrado que guayoyo proceda de esas voces.[102][103]

Carne y sal

A comienzos de noviembre de 1832, el diplomático británico Robert Ker Porter viajó a los Llanos; llevaba consigo cacao y papelón. En El Caimán, un lugar abierto de descanso bajo un techo de palma, los corrales estaban llenos de vacas y cabras, una mujer hacía un queso enorme y había mantequilla, cuajada fresca y leche en abundancia.[104]

Ocho días después, durante una fiesta, vio grandes trozos de carne de res asándose sobre el fuego en largas varas de madera. Las varas estaban clavadas en el suelo y la carne llegaba directamente de la vara. Se acompañaba con plátanos asados, agua, suero o leche agria. A él le llamó la atención otra cosa: no había sal.[105]

Mucho antes de la conquista europea, los alimentos de origen animal procedían de la caza, los ríos y el mar. Los yacimientos arqueológicos del golfo de Paria y del valle del río San Juan contienen huesos de venado, lapa, mono aullador y zarigüeya, además de restos de ostras y grandes caracoles marinos; la pesca y la recolección de moluscos también formaban parte de la alimentación.[106] Una técnica indígena ya existente era la barbacoa: el pescado y la carne se secaban sobre firmes parrillas de madera a fuego lento y después al sol. Galeotto Cei describe esas parrillas en 1550 en los Llanos y las llama barbaccoas.[107] En el siglo XVI se añadió una nueva forma de explotación animal. Con los europeos llegaron al país reses, cerdos, ovejas, cabras y gallinas.[108] Para Coro, Galeotto Cei atestigua directamente en 1545 la introducción de reses, caballos, asnos, cabras y ovejas.[109] Caballos y mulas transformaron además el transporte y la ganadería. Junto a la caza y la pesca surgió así un sistema de grandes rebaños, con hatos, grandes explotaciones ganaderas de los Llanos, comercio de ganado y una importancia creciente

de la carne de res.

Allí donde se sacrificaba una res y la carne se consumía de inmediato, no hacía falta conservarla. Eso cambiaba a medida que aumentaba la distancia respecto del hato. Galeotto Cei muestra de manera muy concreta qué rebaños tan grandes se llevaban en esas marchas: cuando su grupo partió a comienzos de noviembre de 1550 rumbo a la Nueva Granada, llevaba consigo 60 reses, 1.500 ovejas y 80 caballos y yeguas.[110] Con los rebaños surgió un comercio que movía no solo animales y cueros, sino también sebo, manteca, queso y carne salada. San Carlos abastecía de esos productos a la costa y a Barquisimeto y recibía cacao a cambio. Con los cueros se fabricaban, entre otras cosas, los zurrones, sacos de cuero en los que se empacaba el cacao.[111] A finales del siglo XVIII, desde Cumaná se comercializaban asimismo carne salada y pescado salado.[112]

La sal necesaria para ello no procedía en todas partes de la misma fuente. En la península de Araya había grandes salinas naturales, cuya producción llegó a ser tan importante en el siglo XVII que la Corona española las protegió militarmente.[113] En el interior existían otras vías: en los Llanos de Quíbor, Galeotto Cei describió la producción indígena de sal a partir de tierras salinas. La tierra salina se cocía con agua y se filtraba hasta que la sal se solidificaba en vasijas; después se vendía a cambio de maíz a indígenas y españoles. Para salar carne, escribió Cei, era excelente; al hacerlo, teñía la carne de color carmesí.[114] Más tarde, Humboldt describió directamente en Araya esta relación: cuando faltaba sal, también se hacía más difícil salar carne y pescado.[115] La sal no era, por tanto, solo un condimento, sino una condición para trasladar alimentos perecederos a través del tiempo y la distancia.

Ramón Páez describe en el Hato San Pablo cómo se obtenía de este modo el tasajo: la carne fresca de res se cortaba en largas tiras, se frotaba abundantemente con sal y se secaba al sol. En el calor de los Llanos bastaban dos o tres días para que quedara seca y dura como cuero y pudiera almacenarse durante meses.[116] Humboldt vio en Barcelona un centro de distribución de carne salada procedente de los Llanos; décadas después, Carl Ferdinand Appun observó cerca de Borburata una producción regular de tasajo para abastecer barcos.[117] Tampoco en los propios hatos la carne fresca era algo habitual. Appun escribió que la alimentación de hateros y peones consistía principalmente en carne seca y, con menos frecuencia, carne fresca, acompañadas de queso, leche y pan de maíz.[118]

La carne conservada se sometía después a nuevas preparaciones. José Antonio Díaz describió en 1861 carne de vaca salpresa que primero se asaba, luego se golpeaba entre pie-

dras, se deshilachaba con los dedos y finalmente se volvía a freír en grasa con tomates.[119] Cocer o asar, golpear, deshilachar y volver a cocinar formaban ya en el siglo XIX parte de las maneras de tratar la carne de res.

Junto a esa carne aparecían alimentos con una historia muy distinta. Juan de Pimentel mencionó ya en 1578, entre los alimentos de la población indígena de los alrededores de Caracas, frisoles y carahotas;[120] el arroz, en cambio, pertenecía a los cultivos introducidos. En 1876 o 1877, Carl Sachs recibió en Las Ajuntas carne frita con arroz y plátanos asados.[121] Tres de los componentes que más tarde resultarían familiares estaban ya reunidos en un mismo plato.

En Caracas se sumó el cuarto componente. En el restaurante El Vapor, durante la década de 1880, las caraotas negras, la carne frita, el plátano frito y el arroz blanco todavía se ofrecían como platos separados. Los cuatro componentes que más tarde integrarían el pabellón estaban así disponibles dentro de una misma cocina urbana.[122]

Hacia 1917, la combinación ya tenía nombre. Francisco Pimentel, que escribía como Job Pim, distinguía en su Canto al Pabellón entre medioluto de caraotas y arroz, pabellón con carne, arroz y caraotas, y pabellón con baranda cuando se añadía el plátano.[123]

En el pabellón temprano aparecía carne frita: carne deshilachada que después se freía. Más adelante ocupó su lugar la carne mechada guisada, en la que la carne deshilachada termina de cocinarse dentro del guiso.[124]

Trigo

En Caracas, Ker Porter escribió despectivamente en su diario, en 1828, que la harina de maíz, junto con el casabe, era el pan de las razas que él consideraba más bajas.[125] En la misma entrada anotó que toda la harina de trigo, hasta la última pizca, venía de los Estados Unidos o de Francia.[126]

La jerarquía que habla a través de aquella frase era más antigua que su diario. El historiador José Rafael Lovera resume así la época colonial: el consumo del pan de trigo «era casi privativo de los pobladores de los principales núcleos urbanos». Eduardo Arcila Farías llega a la misma conclusión: el trigo lo consumían casi exclusivamente los blancos; los indígenas y las personas esclavizadas seguían alimentándose de maíz.[127] «Quizá donde mayor difusión tuvo fue en la región andina», hasta el punto de que «allí se prepa-

ró la arepa con harina de trigo». En Mérida, la cosecha de trigo era ya tan abundante a finales del siglo XVI que se exportaba harina a través de Maracaibo. Y como el pan de trigo pertenecía al conquistador, estuvo siempre, según Lovera, «aureolado por un carácter de superioridad». A ello se sumaba la Iglesia: para la Eucaristía solo se admitía pan de trigo.[128]

La Colonia Tovar muestra que ni siquiera un intento deliberado de cultivo modificó mucho esta situación. Cuando los colonos alemanes fundaron la colonia en 1843, allí debía «ensayarse por primera vez el trigo a gran escala». Su programa decía: «¿Por qué cultivar café, si… el trigo prospera bien?». Ya en noviembre de 1844, Agustín Codazzi, que había organizado el asentamiento, escribió al presidente Soublette: «Todo mi trigo está perdido»; las espigas estaban enfermas y no daban un solo grano.[129] Se vivía del café. Todavía hacia 1960, el molino de agua molía maíz; el pan de horno de leña, llamado «Panbroten», se convirtió en un distintivo para los excursionistas procedentes de Caracas, y el panadero Guth construyó un horno de mayor tamaño para atender la demanda.[130]

En Caracas puede seguirse mejor otra evolución: no el cultivo del trigo, sino el negocio de su pan. Los Ramella están documentados como panaderos en Caracas ya hacia mediados del siglo XIX; un anuncio de 1871 menciona la Panadería Ramella, dirigida por Pablo Ramella. En esta panadería de la Esquina de Las Gradillas nació, según las investigaciones del periodista y estudioso de la gastronomía Miro Popić, el pan con jamón en diciembre de 1905, al principio relleno únicamente de jamón; Popić atribuye su creación a Lucas Ramella y Martínez, quien había modernizado la panadería familiar en 1903. Ya al año siguiente lo ofrecían sus competidores: el 21 de diciembre de 1906, Montauban & C.A. lo anunciaba como especialidad navideña.[131]

A comienzos del siglo XX aparece así en el negocio panadero urbano un pan que, como pan de jamón, acabaría convirtiéndose en el pan venezolano de Navidad.[132]

La cocina se hace urbana

Con el petróleo también cambió la geografía de Venezuela. Desde la década de 1920, los recursos económicos y financieros procedentes del petróleo se concentraron cada vez más en las principales ciudades; al mismo tiempo, habitantes de las zonas rurales se trasladaron a Caracas, Maracaibo y los nuevos centros petroleros.

En 1926 vivía en ciudades el 15,0 por ciento de la población; en 1936, el 28,9 por ciento, y en 1961 ya el 62,5 por ciento.[133] El cambio llegó hasta los fogones: en 1937, el gobierno de Eleazar López Contreras eliminó los aranceles de importación sobre el kerosén para reducir en las ciudades el consumo de leña y carbón vegetal.[134] Desde finales de la década de 1940, con el dinero del petróleo llegaron también productos norteamericanos: refrescos, alimentos congelados, conservas y, como primera comida rápida, el perro caliente.[135]

En la arepa, esta transformación adquiere una forma concreta. En Caracas ya había tostadas antes de 1925: la Cervecería de la Torre ofrecía tostadas de queso amarillo; a partir de 1950 las arepas rellenas se vendían comercialmente con ese nombre. Se abría la arepa, se rellenaba y se vendía como comida; más tarde, las combinaciones recibieron nombres como dominó, pelúa o reina pepiada.

Para entonces, el maíz había perdido terreno: entre 1949 y 1959, el consumo de maíz pilado para hacer arepas descendió de 38 a 18 kilos por habitante y año; en su lugar avanzó la harina de trigo importada.[136] En diciembre de 1960 salió al mercado Harina P.A.N. El lema publicitario «Se acabó la piladera» nombraba precisamente la tarea decisiva que se ahorraba. Para preparar la masa de arepa ya no era necesario remojar, cocer, pelar, pilar y moler todos los días los granos de maíz; con harina de maíz precocida, la masa podía hacerse en pocos minutos.[137] Con la harina precocida, la tendencia se invirtió, porque la arepa podía prepararse ahora con mayor rapidez y facilidad.[138]

Al mismo tiempo, una intensa inmigración laboral y de posguerra marcó las ciudades en crecimiento. Entre 1948 y 1961, 614.425 extranjeros recibieron por primera vez una cédula venezolana; contando a los niños y a los inmigrantes no registrados, se estima que durante ese período llegaron alrededor de 800.000 personas. El 78 por ciento eran españoles, italianos y portugueses. Muchos trabajaban en la construcción y el comercio, expresamente también en panaderías, restaurantes y cafeterías.[139]

En Barquisimeto, este proceso puede seguirse de manera concreta en los negocios portugueses. En la década de 1950 surgieron bares, restaurantes, fuentes de soda y abastos; al mismo tiempo, entre 1948 y 1962 están documentadas varias panaderías con participación portuguesa. Allí se vendían, entre otros, francés, sobao, campesino y canilla: panes destinados a un público compuesto por venezolanos y distintos grupos de inmigrantes.[140] En la década de 1970, los cachitos de jamón se convirtieron en las estrellas de las nuevas pastelerías y panaderías.[141]

La inmigración europea de posguerra fue solo una de las corrientes migratorias. La inmigración china en Venezuela está documentada desde el siglo XIX. Para mediados del siglo XX, Norbert Molina Medina menciona, además de la agricultura y el pequeño comercio, restaurantes en los que los inmigrantes ofrecían su cocina tradicional.[142]

Durante el siglo XX, Venezuela fue destino de estas inmigraciones. Más tarde, la dirección volvió a cambiar: los venezolanos emigraron y se llevaron consigo su cocina. Para la arepa, la hallaca, el casabe o el guayoyo comenzó entonces otro viaje. Había que volver a prepararlos en otras ciudades, con otros comercios y otros ingredientes. Aquí no termina esta historia; aquí continúa este libro.

Bibliografía

Se incluyen exclusivamente las obras citadas directamente en el aparato de notas o efectivamente consultadas como fuente intermediaria. Las obras transmitidas únicamente como «cit. en» no figuran como entradas propias.

Acosta Saignes, Miguel (1978): Vida de los esclavos negros en Venezuela. La Habana: Casa de las Américas, 265 pp. [Otras ediciones: Caracas: Hespérides, 1967, 410 pp.; Valencia: Vadell Hermanos, 1984, 409 pp.]

Amodio, Emanuele (2021): «Los fideos criollos. Introducción y consumo de pasta seca en Venezuela durante el siglo XVIII», en: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, pp. 39–65. Mérida: Universidad de Los Andes.

Amodio, Emanuele / Molina, Luis (2017): Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial. Caracas: Fundación Centro Nacional de Estudios Históricos.

Anónimo (1578): «Descripción de la ciudad del Tocuyo. 1578», en: Antonio Arellano Moreno (ed.), Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia, a partir de la p. 152; pasaje pertinente p. 158.

Appun, Carl Ferdinand (1871): Unter den Tropen. T. 1. Jena: H. Costenoble.

Arcila Farías, Eduardo (2017 [1946]): Economía colonial de Venezuela. 2 t. 3.ª ed. Caracas: Banco Central de Venezuela.

Arellano Moreno, Antonio (ed.) (1964): Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia.

Barrera Monroy, Eduardo (2002): «Los esclavos de las perlas. Voces y rostros indígenas en la Granjería de Perlas del Cabo de la Vela (1540–1570)», en: Boletín Cultural y Bibliográfico 39/61, pp. 2–33.

Barroso Alfaro, Manuel (2005): La Colonia Tovar. Documentos para su historia, investigación, compilación, estudio y cronología. Maracay: Fondo Documental Electrónico de FUNDACITE Aragua.

Betancourt, Rómulo (1928): «Dos meses en las cárceles de Gómez», en: La Novela Semanal, Barranquilla, 19.10.1928, reimpr. en: Betancourt 1990, pp. 54–79.

Betancourt, Rómulo (1990): Antología política. T. 1: 1928–1935. Caracas: Editorial Fundación Rómulo Betancourt.

Boussingault, Jean-Baptiste (1896): Mémoires de J.-B. Boussingault. T. 2 (1822–1823). Paris: Chamerot et Renouard.

Brito Figueroa, Federico (1961): Las insurrecciones de los esclavos negros en la sociedad colonial venezolana. Caracas: Editorial Cantaclaro.

Brito Figueroa, Federico (1963): La estructura económica de Venezuela colonial. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Instituto de Investigaciones de la Facultad de Economía.

Brito Figueroa, Federico (1979 [1974]): Historia económica y social de Venezuela. T. 1. 4.ª ed. Caracas: Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca.

Brito Figueroa, Federico (2021): Ensayos de comprensión histórica de Venezuela. Selección, prólogo y cronología: Reinaldo Rojas. Caracas: Fundación Biblioteca Ayacucho (Colección Clásica; ISBN

978-980-276-561-4), 323 p.

Brizuela, Jean Carlos (2013): Las misiones capuchinas en los Llanos venezolanos. Apuntes para el estudio de San Carlos de Austria (1658–1787). San Carlos: Alcaldía Municipio San Carlos, Estado Cojedes [impreso en Mérida].

Calcaño, Julio (1884): Resumen de las actas de la Academia Venezolana correspondiente con la Real Academia Española leído en Junta Pública de 27 de Octubre de 1884. Caracas: Academia Venezolana de la Lengua (Imprenta Sanz), 107 p. (2.ª ed. Caracas: Academia Venezolana de la Lengua, 1967, 102 p.; apéndice «Cédulas sometidas por la Academia Venezolana…»: 1884 pp. 65–82 / 1967 pp. 59–76).

Carrocera, Buenaventura de (1972): Misión de los Capuchinos en los Llanos de Caracas. 3 t. Caracas: Academia Nacional de la Historia (Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela, 111–113). T. I: documentos 1657–1699 [título confirmado en catálogos; pasaje T. I, pp. 330–331 no consultado directamente; cotejo del texto a través de Brizuela 2013].

Cartay, Rafael (1998): «Elogio y nostalgia de la cocina venezolana», en: Caravelle 71, pp. 53–65.

Cartay, Rafael (2005a): «Aportes de los inmigrantes a la conformación del régimen alimentario venezolano en el siglo XX», en: Agroalimentaria 20, pp. 43–55.

Cartay, Rafael (2005b): Diccionario de cocina venezolana. Caracas: Alfadil (ISBN 980-354-155-2).

Cartay, Rafael (2010): Entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela. Caracas: Fundación Bigott.

Cartay, Rafael (2024): «País y Nación: El Pabellón Criollo», en: Revista de Gastronomía y Cocina 3/2, artículo 030202, pp. 1–11 (doi: 10.70221/rgc.v3i2.63).

Cartay, Rafael / Ablan, Elvira (1997): Diccionario de alimentación y gastronomía en Venezuela. Caracas: Fundación Polar / Universidad de Los Andes.

Caulín, Antonio (1779): Historia corográfica, natural y evangélica de la Nueva Andalucía. Madrid: Juan de San Martín.

Cei, Galeotto (1992): Viaggio e relazione delle Indie (1539–1553), ed. de Francesco Surdich. Roma: Consiglio Nazionale delle Ricerche / Bulzoni Editore (ISBN 88-7119-406-3).

Centro de Agroecología Kuy Yeremepö / A. C. La Cosecha (2021): Manual práctico de agroforestería. Poroka'tá: sembrando en la sabana. Estado Bolívar: Proyecto POROKATA.

Chacón Rodríguez, David R. (2022): «Descripción de Santiago de León de Caracas y sus habitantes en tiempo de su fundación (1578)», en: Tribuna del Investigador 23/1–2, incl. Apéndice documental (transcripción paleográfica). En línea: https://www.tribunadelinvestigador.com/ediciones/2022/1-2/art-5 (sin paginación impresa continua).

Cisneros, Joseph Luis de (1912 [1764]): Descripción exacta de la provincia de Benezuela. Reproducción de la edición de Valencia, 1764. Madrid: Librería General de Victoriano Suárez (Colección de libros raros ó curiosos que tratan de América, 2.ª serie, t. 21).

Colón, Cristóbal (1982): Los cuatro viajes del Almirante y su testamento, ed. de Ignacio B. Anzoátegui. Madrid: Espasa-Calpe.

Depons, François (1807): Travels in South America, during the Years 1801, 1802, 1803, and 1804; Containing a Description of the Captain-Generalship of Caraccas … Trad. del francés. 2 t. London: Longman, Hurst, Rees, and Orme.

Díaz, José Antonio (1877 [1861]): El agricultor venezolano, ó Lecciones de agricultura práctica nacional. Caracas: Rojas Hermanos (1.ª ed. 1861: Imprenta Nacional de M. de Briceño).

Dorta Vargas, Miguel Felipe (2016 [2015]): ¡Viva la arepa! Sabor, memoria e imaginario social en Venezuela. Primera edición digital. Caracas: Editorial Alfa.

Febres Cordero, Tulio (1993 [1899]): Cocina criolla o guía del ama de casa para disponer la comida diaria con prontitud y acierto. 6.ª ed. Mérida: Imprenta de Mérida C.A. (ISBN 980-291-086-4).

Ferris, Carmen Luisa (1991): «Régimen alimentario de los esclavos en la provincia de Caracas. 1750–1854», en: Tierra Firme 51, pp. 51–61.

Fundación Empresas Polar (1997): Diccionario de Historia de Venezuela. 1.ª ed. Caracas: Fundación Polar, 1989; 2.ª ed., corr. y aum., Caracas: Fundación Polar, 1997, 4 t. La versión digital se basa en la edición de 1997. Versión utilizada: edición en línea, bibliofep.fundacionempresaspolar.org/dhv (sin paginación).

Fundación Empresas Polar (2010): Cronología de historia de Venezuela y eventos mundiales. Caracas: Fundación Empresas Polar. Edición digital.

Fundación Empresas Polar (ed.) / Sanz Gómez, Ana Teresa (2012): Cocine fácil en casa. Deliciosas recetas de comida nacional e internacional con Harina P.A.N. Caracas: Fundación Empresas Polar (ISBN 978-980-379-318-0).

Gilij, Filippo Salvadore (1780–1782): Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni e delle provincie spagnuole di Terra-Ferma nell'America meridionale. T. I (1780), t. II (1781), t. III (1782). Roma: Luigi Perego Erede Salvioni.

Gilij, Filippo Salvadore (1784): Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni, e delle provincie spagnuole di Terra-ferma nell'America meridionale. T. 4: Stato presente di Terra-ferma. Roma: Per Luigi Perego Salvioni [forma del nombre en la n. 21: Gilii].

Gumilla, José (s. f. [1741]): El Orinoco ilustrado y defendido, ed. de Constantino Bayle. Madrid: M. Aguilar.

Humboldt, Alexander von (1859–1860): Reise in die Aequinoctial-Gegenden des neuen Continents, en redacción alemana de Hermann Hauff. 4 t. Stuttgart: J. G. Cotta.

Jahn, Alfredo (1927): Los aborígenes del occidente de Venezuela. Su historia, etnografía y afinidades lingüísticas. Caracas: Lit. y Tip. del Comercio, 416 p.

Ker Porter, Robert (1997): Diario de un diplomático británico en Venezuela 1825–1842. Trad. Teodosio Leal. Caracas: Fundación Polar. Versión utilizada: nueva edición en línea, srkp.fundacionempresaspolar.org (sin paginación).

Koch, Conrad (1969): La Colonia Tovar. Geschichte und Kultur einer alemannischen Siedlung in Venezuela. Basel: Pharos-Verlag Hansrudolf Schwabe AG.

León Arias, Daniel / León López, Julio (ed.) (2019): Geografía gastronómica venezolana. Edición especial Siglo XXI, t. 1. Caracas: Editorial Leonard Levy [pie de imprenta sin año].

Lovera, José Rafael (2018): «Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente», en: Janet Long (ed.), Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. 3.ª ed., 2.ª reimpr. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, pp. 57–70.

Medina, Luis J. (1977): «Acerca de la agricultura prehispánica de Venezuela», en: Boletín de la Academia Nacional de la Historia 60/237, pp. 61–78.

Molina, Luis / Salazar, Juan José / Gil, Félix (2004): Reconociendo nuestro pasado. Arqueología del Estado Lara. Exposición permanente. Quíbor: Museo Antropológico de Quíbor Francisco Tamayo.

Molina Medina, Norbert (2022): «La inmigración china en Venezuela (1850–1960)», en: Revista Internacional de Estudios Asiáticos 1/2, pp. 1–36.

Núñez de Cáceres, Pedro ([después del 5.8.1850; probablemente 1851/52] 1939): «Memoria sobre Venezuela y Caracas», en: Boletín de la Academia Nacional de la Historia 22/85 (enero–marzo de 1939), pp. 133–162 (extracto culinario pp. 148–157). Extracto accesible: El Nacional, 12.4.2018 (allí bajo el título engañoso «La comida en Caracas (c. 1823)»), https://www.elnacional.com/2018/04/comida-caracas-1823_230610/.

Ochoa, Neller (2021): «Hacer el cacao. Manuales de cultivo, trabajo y cotidianidad. Venezuela (Siglos XVIII–XIX)», en: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, pp. 141–164.

Oramas, Luis Ramón (1916): Materiales para el estudio de los dialectos Ayamán, Gayón, Jirajara, Ajagua. Caracas: Litografía del Comercio.

Oviedo, Gonzalo Fernández de (1851): Historia general y natural de las Indias. T. 1. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia.

Pacheco, Alonso et al. (1964 [1579]): «Relación geográfica y descripción de la ciudad de Trujillo», en: Antonio Arellano Moreno (ed.), Relaciones geográficas de Venezuela. Caracas: Academia Nacional de la Historia, pp. 163–171.

Páez, Ramón (1862): Wild Scenes in South America, or, Life in the Llanos of Venezuela. New York: C. Scribner.

Patiño, Víctor Manuel (1964): Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial. T. 2: Plantas alimenticias. Cali: Imprenta Departamental.

Peña, Leonor (2005): La cocina tachirense. 2.ª ed. San Cristóbal [sin editorial]. 1.ª ed. 1997: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses, t. 131.

Pérez, Francisco Javier (2013): Diccionario histórico del español de Venezuela. Caracas: Fundación Empresas Polar / bid & co.

Pimentel, Francisco (Job Pim) (hacia 1917): Canto al Pabellón. [datación incierta: Cartay 2024, p. 8, indica 1916; Cartay 2015 la sitúa «hacia 1917»; primera edición y lugar de publicación no verificados].

Pimentel, Juan de (1578): Descripción de Santiago de León de Caracas. AGI, Patronato 294, n.º 12; transmitida en una copia de 1585. Transcripción utilizada: Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental).

Pittier, Henri (1926): Manual de las plantas usuales de Venezuela. Caracas: Litografía del Comercio.

Popić, Miro (2013): Comer en Venezuela. Caracas: Miro Popić Editor C.A.

Popić, Miro (2015): El pastel que somos. Identidad y cocina en Venezuela: una interpretación del proceso de formación de la nacionalidad a partir de la comida como fenómeno social y cultural. Caracas: Miro Popić Editor.

Quintero Quintero, Joaquín (1942): «Glosario», en: Muros. Barranquilla: Edit. Escofet, pp. 201–203 [según Bibliografía AVL; en Pérez 2013 s. p. i.; no consultado].

Ramos Guédez, José Marcial (2022): «África en nuestro paladar. Gastronomía afrovenezolana», en: Archipiélago. Revista Cultural de Nuestra América 29/114.

Ramos Rodríguez, Froilán José (2010): «La Inmigración en la Administración de Pérez Jiménez (1952–1958)», en: Heurística 13, pp. 94–101.

Ramos Rodríguez, Froilán (2018): Travesía de la esperanza. La inmigración portuguesa en Barquisimeto (1948–1958). Caracas: FEDUPEL.

Real Academia Española / Asociación de Academias de la Lengua Española (desde 2013): Diccionario histórico de la lengua española (DHLE). Edición en línea, https://www.rae.es/dhle.

Rey González, Juan Carlos (2011): Huellas de la inmigración en Venezuela. Entre la historia general y las historias particulares. Caracas: Fundación Empresas Polar.

Rojas-López, José (2012): «La producción de cacao en la Venezuela de la segunda mitad del siglo XVIII: ¿grandes o modestas plantaciones?», en: Revista Derecho y Reforma Agraria. Ambiente y Sociedad 38, pp. 89–109.

Roseberry, William (1980): «Capital and Class in Nineteenth Century Boconó, Venezuela», en: Antropológica 54, pp. 139–166.

Ruiz Blanco, Matías (1892 [1690]): Conversión en Piritú (Colombia) de indios Cumanagotos y Palenques. Colección de Libros Raros ó Curiosos que tratan de América, Tomo VII. Madrid: Librería de Victoriano Suárez.

Sachs, Carl (1879): Aus den Llanos. Schilderung einer naturwissenschaftlichen Reise nach Venezuela. Leipzig: Veit & Comp.

Salas de Carbonell, Julieta (2009): Caminos y fogones de una familia merideña. Caracas: Fundación Empresas Polar.

Sanoja Obediente, Mario / Vargas Arenas, Iraida (2002): «Visión histórica de la gastronomía y la culinaria en Venezuela», en: Boletín Antropológico 20/56, pp. 753–774. Mérida: Universidad de Los Andes.

Sanoja Obediente, Mario / Vargas Arenas, Iraida (2022 [1981]): Los hombres de la yuca y el maíz. Un ensayo sobre el origen y desarrollo de los sistemas agrarios en el Nuevo Mundo. 3.ª ed. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana, C. A.

Silva Uzcátegui, Rafael Domingo (1942): Diccionario de provincialismos, en: Enciclopedia larense: geografía, historia, cultura y lenguaje del Estado Lara. T. II. Caracas: Impresores Unidos (T. I: 1941). [p. 736 guayoyo no verificada en el tomo; cit. en Pérez 2013].

Spencer, Charles S. / Redmond, Elsa M. (2014): A Pre-Hispanic Chiefdom in Barinas, Venezuela: Excavations at Gaván-Complex Sites. T. 2. New York: American Museum of Natural History.

Tauste, Francisco de (1680): Arte y bocabulario de la lengua de los indios Chaymas, Cumanagotos, Cores, Parias y otros diversos de la Provincia de Cumaná, o Nueva Andalucía. Madrid: Imprenta de

Bernardo de Villa-Diego.

Torres Sánchez, Jaime (2004): «Alimentación y dieta en la Provincia de Caracas durante la segunda mitad del siglo XVIII», en: Anuario de Estudios Americanos 61/2, pp. 431–466.

Trujillo Mascia, Naudy (2021): «Consideraciones sobre las bases pecuarias de la gastronomía de la Región Histórica Barquisimeto», en: Presente y Pasado. Revista de Historia 26/52, pp. 111–139. Mérida: Universidad de Los Andes.

Wagner, Erika (1973): «The Mucuchies Phase: An Extension of the Andean Cultural Pattern into Western Venezuela», en: American Anthropologist 75/1, pp. 195–213.

Wagner, Erika (1978): «Los Andes venezolanos: arqueología y ecología cultural», en: Ibero-Amerikanisches Archiv N.F. 4/1, pp. 81–91.

Yarrington, Doug (1997): A Coffee Frontier. Land, Society, and Politics in Duaca, Venezuela, 1830–1936. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.

Notas

Maíz (1–20)

1 Spencer/Redmond 2014, t. 2, p. 873; Sanoja/Vargas 2022 [1981], p. 143.

2 Spencer/Redmond 2014, t. 2, pp. 667, 767.

3 Molina/Salazar/Gil 2004, pp. 30–33; Medina 1977, p. 67; Sanoja/Vargas 2002, p. 764.

4 Colón 1982, pp. 72–73: «pan y de muchas maneras frutas e vino … mas no de uvas … debe de ser de ello de maíz».

5 Oviedo 1851, t. 1, pp. 266–267.

6 Cei 1992, pp. 16–17; sobre el remojo del maíz duro: «lo pongono in molle l'un giorno per l'altro».

7 Cei 1992, p. 16: las aiaccas se envuelven en hojas y se cuecen en una gran olla de barro; las arepas, como tortas redondas sobre una teghia puesta al fuego.

8 Cei 1992, p. 16: «spesso lasciano acetare o inforzare la pasta un giorno o dua».

9 Cei 1992, p. 17: «arrostire di detto grano sulla teghia et portarne seco […] ciascuno un sachettino alla cintola»; con agua, sal y ají se preparaba con él un guazzetto; «questo arrostito lo chiamono azzoro».

10 Carvajal 1674, cit. en Sanoja/Vargas 2022 [1981], p. 252.

11 Dorta Vargas 2016 [2015], p. 89, según las Actas de Cabildo.

12 Villapol 1996, p. 331, cit. en Dorta Vargas 2016 [2015], n. 165.

13 Dorta Vargas 2016 [2015], pp. 101–102 (allí según Cartay) y 3.ª parte.

14 Anónimo 1548, p. 253, cit. en DHLE desde 2013, s. v. «arepa»: «una tortilla de maíz, que dicen arepa, que no tiene dos bocados de pan».

15 Barrera Monroy 2002, pp. 6, 10, 17.

16 Barrera Monroy 2002, pp. 20–21.

17 Tauste 1680, p. 16: «Comida. – Erepa»; «Caçabe. – Catcha»; Ruiz Blanco 1892 [1690], p. 184: «Erepa. – Maiz.»

18 Tauste 1680, pp. 7, 102: «La arepa cogida. – Ayaca.»

19 Gilij 1781, t. II, pp. 310–311; p. 311: «Anzi nessun' arèpa può mangiarsi fredda. Dal forno portasi a dirittura alla mensa.»

20 Pedro de Berja, petición del 9.2.1672, en: Carrocera 1972, t. I, pp. 330–331; cotejo del texto a través de Brizuela 2013. El pasaje en Carrocera no se consultó directamente.

Yuca y casabe (21–40)

21 Filippo Salvadore Gilii, Saggio di storia americana o sia storia naturale, civile, e sacra de' regni, e delle provincie spagnuole di Terra-ferma nell'America meridionale, tomo IV: Stato presente di Terra-ferma. Roma: Per Luigi Perego Salvioni, 1784, lib. I, pp. 177–178.

22 Cei 1992, p. 14: «spriemere el sugo … grattugiano … mettono in certe sporte fatte di canne flesse … chiamano zebuccan … teghie di terra … che l'Indi chiamano arippos o burenes»; para los viajes y como provisión, el casabe se cocía «grossa et dura» y después se secaba al sol; guardado en seco duraba «5 et 6 mesi et un anno». Lovera 2018, p. 59 documenta además el ácido cianhídrico del yare, así como el cultivo, la cosecha y la cocción de la yuca a cargo de las mujeres; sobre el tamaño de las tortas delgadas de casabe, ibíd., pp. 58–59.

23 Sanoja/Vargas 2022 [1981], pp. 180, 250.

24 Cei 1992, p. 15: en la terra ferma se prepara con yuca una bebida llamada mazzatto; la masa se masca en parte y se deja reposar hasta que se agria; desleída en agua para beberla, sirve «di bere et mangiare» y «imbriaca come el vino».

25 Sancocho de gallina con yuca, papas, maíz y otros tubérculos: Salas de Carbonell 2009, pp. 95–96.

26 Oviedo 1851, t. 1, p. 268.

27 Hutten 1535, cit. en Lovera 2018, p. 64 y n. 17; allí según Lovera, Historia de la alimentación en Venezuela, p. 47.

28 Lovera 2018, p. 65.

29 Froilán de Rionegro 1918, t. 1, p. 17, cit. en Lovera 2018, p. 65: «un poco de pan de maíz o de raíz de yuca».

30 Refranes que se oyen y dicen en Venezuela, p. 57, cit. en Lovera 2018, p. 65.

31 Gilij 1781, t. II, p. 302: «non andrebbe chiamato che pane da fame, poichè allora solo diletta, quando manca il pane di grano».

32 Gilij 1781, t. II, p. 302: «questo pane si scioglie in brodo a guisa di farricello»; «niuno … volle, o potè mangiarne».

33 Gilij 1781, t. II, pp. 302–303: «rifiutato da tutti il casàve, si mangiò sempre il biscotto».

34 Gilij 1781, t. II, p. 303: «io tale e sì raro sapore trovai nell' odiato casàve, quale non mai conobbi nel nostro pane».

35 Gilij 1781, t. II, p. 303: «Tanta è la forza, o dell'uso, e della fame …».

36 Gilij 1781, t. II, p. 309: «Fresco è molto stimato»; «non è incognito alle persone, che stanno ne' porti di Spagna».

37 Gilij 1781, t. II, p. 309: «per ischerzo appellasi pan di legno».

38 Gilij 1781, t. II, p. 301.

39 Gilij 1781, t. II, p. 308: «di terra cotta, o di ferro, come son quelli usati da' Caribi, e comperati dagli Olandesi».

40 Dorta Vargas 2016 [2015], p. 133, n. 209, según Cartay 1998, pp. 72–73; El Economista, Caracas, 6.3.1855; no se consultó el periódico original; cf. Cartay 2005a, p. 50; Rey González 2011, p. 229.

Papa (41–47)

41 Amodio/Molina 2017, p. 145: «yuca, maíz y posiblemente papa —según las correspondientes regiones de oriente, occidente y Andes—»; Wagner 1978, pp. 83–84, sobre la tierra fría con Mucuchíes, Apartaderos y Timotes, así como sobre el cultivo de la papa.

42 Wagner 1973, pp. 195–213; Wagner 1978, pp. 83–84; cf. Patiño 1964, t. 2, p. 55.

43 Pacheco et al. 1964 [1579], p. 168: «Viven con los mismos mantenimientos de que solían, que son: turmas, chuvas, nabillos, apios, batatas, ñame y cuyres, maíz, y en la tierra caliente, yuca.»

44 Patiño 1964, t. 2, p. 55.

45 Patiño 1964, t. 2, p. 55: «Dos de ellas eran la labranza y desyerba de turmas» (ordenanzas del oidor Alonso Vázquez de Cisneros, Mérida, 17.8.1620).

46 Boussingault 1896, t. 2, p. 126: «Avant de partir, nous mangeâmes un excellent agaco, mélange de pommes de terre et de morceaux de mouton, relevé d'ail et de piment»; pp. 129–130: «A la bonne heure! on mange, ici, disait le nègre Johnston, en nous servant une énorme platée de pommes de terre ornée de saucisson et du pain blanc; ce n'est pas comme dans les régions chaudes, où l'on vit de sucreries et de viande perruque.»

47 Peña 2005, p. 108 [PDF 135–136]: «con el nombre de "Turmada", es decir, plato de papa»; para la derivación de turma, Peña remite a Febres Cordero.

Especias y hierbas (48–58)

48 Oviedo 1851, t. I, lib. VII, cap. VII, p. 275; Cei 1992, p. 34: «Chiamanlo l'Indi asci … asci caribe … Cotto con pescie et carne … è buono»; Ruiz Blanco 1892 [1690], p. 60.

49 Gilij 1780, t. I, p. 199.

50 Caulín 1779, p. 44: «el jugo, o yare … despues de cocido, es muy gustoso para condimento de muchos manjares; y a este llaman comunmente Catára»; Gumilla s. f. (ed. Bayle), p. 439; Centro de Agroecología Kuy Yeremepö / A. C. La Cosecha 2021, p. 18 (PDF-p. 20).

51 Cei 1992, p. 78 (ms., fol. 50r): entre los caquetíos se cocían «herbe et foglie di alberi et zucche» y luego se dejaban reposar «un di o dua», «sino a che si faccino acetose»; Cei compara la preparación con las espinacas y menciona los nombres «coccias» y «pira».

52 Cisneros 1912 [1764], p. 22: «solo lo usan para guisar en lugar de azafrán».

53 Pittier 1926, p. 49: como plantas aromáticas autóctonas, «el culantro y la albahaca de monte»; de Europa, entre otras, «el culantro de Castilla», «el perejil», «la canela».

54 Amodio 2021, p. 52: «manteca y aliños (por ejemplo cebollas y ajos)».

55 Núñez de Cáceres 1939 [después del 5.8.1850; probablemente 1851/52], pp. 148–157 (consultado en la reproducción de El Nacional, Caracas, 12.4.2018).

56 Díaz 1861.

57 Calcaño 1884.

58 Febres Cordero 1993 [1899], pp. 32, 43, 65.

Plátano (59–71)

59 Oviedo 1851, t. 1, pp. 291–293; Cei 1992, p. 29: «nascono et si piantano nelle rive de' fiumi»; Pimentel 1578, ed. Arellano Moreno 1964, pp. 127 y 129–130.

60 Gumilla s. f. (ed. Bayle), pp. 437–439: «socorro de todo pobre».

61 Caulín 1779, pp. 45–46.

62 Torres Sánchez 2004, pp. 433, 436, 444, 457–458.

63 Altolaguirre 1954, p. 68, cit. en Torres Sánchez 2004, p. 437: «para sustento con muchos plátanos que les sirven de pan».

64 Gilij 1782, t. III, pp. 57–58.

65 Ibíd., pp. 58–59.

66 Ibíd., pp. 60–61.

67 Gilij 1781, t. II, pp. 336–337.

68 Páez 1862, pp. 390, 392.

69 Appun 1871, t. 1, pp. 62–63, 249, 256.

70 Febres Cordero 1993 [1899], p. 13.

71 Ferris 1991, pp. 58–59; Ramos Guédez 2022, p. 16; además, Popić 2013, pp. 49–50.

Caña de azúcar y papelón (72–77)

72 Anónimo 1578, en: Arellano Moreno 1964, p. 158: «algún azúcar».

73 Amodio/Molina 2017, con remisión a Rosti 1968, p. 92: «… envuelven en hojas secas de plátanos. Este es el papelón. En Venezuela —exceptuando las casas nobles— emplean en general el papelón en lugar del azúcar … usaban el papelón a modo de pan, verbigracia, lo comían con un trozo de queso».

74 Popić 2013, PDF-p. 53; Ferris 1991, p. 56.

75 Pimentel 1578, Descripción de Santiago de León de Caracas, transcripción de Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental): «como de carne de membrillo».

76 Popić 2013, p. 130; cf. Cartay 2010, pp. 76, 95, 205, 248, 273.

77 Díaz 1861, sección «Dulces y conservas».

Cacao y café (78–103)

78 Depons 1807, t. I, p. 391: «there is not a negro, whether slave or free … This beverage is called chorote.»; Ferris 1991, p. 56.

79 Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, pp. 273, 283.

80 Brito Figueroa 2021, p. 19.

81 Brito Figueroa 1963, pp. 237, 242.

82 Ibíd.

83 Rojas-López 2012, p. 94, según Brito Figueroa.

84 Brito Figueroa 1979 [1974], t. 1, p. 23 y n. 13, p. 54.

85 Ochoa 2021, pp. 157–158.

86 Rojas-López 2012, pp. 99–101.

87 Maza Zavala 1968: «151 esclavos activos», cit. en Rojas-López 2012, p. 103.

88 Ferris 1991, pp. 53–54.

89 Ochoa 2021, pp. 157–158.

90 Ferris 1991, p. 56.

91 Depons 1807, t. I, p. 163: «The rations allowed them for the whole day is scarcely sufficient for breakfast.»

92 Humboldt 1859, t. 2, p. 329.

93 Acosta Saignes 1978, p. 193.

94 Brito Figueroa 1961, p. 93, n. 61: «almudes de cacao, fanegas de maíz, bollos de cacao molido …».

95 Acosta Saignes 1978, p. 205: «Ubaldo el inglés, quien sería agente de los mercaderes que venían a comprar cacao a los cimarrones».

96 Brito Figueroa 1961, p. 96.

97 Gumilla s. f. (ed. Bayle), p. 250.

98 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, art. «Café»; Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, pp. 358–359.

99 Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, pp. 358–359.

100 Roseberry 1980, p. 145; Yarrington 1997, introducción.

101 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, art. «Café»; Fundación Empresas Polar 2010, Cronología de historia de Venezuela, entrada 1926.

102 Betancourt 1928, cit. en Betancourt 1990, pp. 54–79; Silva Uzcátegui 1942, t. II, p. 736; Quintero Quintero 1942, p. 202; estos dos últimos, cit. en Pérez 2013, s. v. «guarapo», n.º 11 «guayoyo», p. 428.

103 Oramas 1916; Jahn 1927, p. 393 (PDF-p. 425).

Carne y sal (104–124)

104 Ker Porter 1997, entrada del 4.11.1832 [PDF-p. 481]: «Los corrales anexos a la casa estaban bien llenos de vacas y cabras … No faltaba mantequilla ni cuajada fresca, y corrían ríos de leche … habíamos traído un pollo, huevos, cacao y papelón».

105 Ker Porter 1997, entrada del 12.11.1832: «no había nada de sal».

106 Popić 2013, p. 10.

107 Cei 1992, p. 59 (ms., fols. 37v–38r): el pescado y la carne se secaban a fuego lento sobre «graticole di legno» elevadas y, «quando è ben secca e asciutta al fuoco e al sole», se guardaban; «chiamano queste graticole barbaccoas». Cei menciona además un lugar de pesca con más de 10.000 peces sobre tales parrillas.

108 Brito Figueroa 1979 [1974], t. 1, p. 70.

109 Cei 1992, p. 42 (ms., fol. 26v): a Coro se habían introducido desde las islas cercanas «vacche, cavalli, asini, capre, pechore».

110 Cei 1992, pp. 55, 57 (ms., fols. 35v–36v): al partir de El Tocuyo a comienzos de noviembre de 1550, la columna llevaba, entre otras cosas, «80 cavalle et cavalli, 60 vacche et 1500 pecore»; tras cruzar las montañas llegó a los Llanos.

111 Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, p. 261: «zurrones para el embalaje del cacao … San Carlos enviaba a la región de la costa y a Barquisimeto, ganado, sebo, manteca, carne salada, cueros y quesos, obteniendo cacao en retorno».

112 Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, pp. 149–152; t. 2, p. 166.

113 Cartay 2010, p. 224.

114 Cei 1992, p. 46 (ms., fol. 29r): sal de los Piani di Quibori, elaborada a partir de terra salitrosa; sobre la elaboración: «cocendola e colandola con acqua tanto che si congeli in certi vasi»; después se moldeaba en panes de sal firmes y se vendía a cambio de maíz a indígenas y españoles; sobre su uso: «per salare ogni sorta di carne, perfecto», la sal «la fa rossa come chermisi».

115 Humboldt 1859, t. 1, p. 259.

116 Páez 1862, pp. 33–34.

117 Humboldt 1859, t. 2, p. 90; Appun 1871, t. 1, p. 222.

118 Appun 1871, t. 1, p. 295.

119 Díaz 1861, cit. en Popić 2013, pp. 177–178.

120 Pimentel 1578, Descripción de Santiago de León de Caracas, transcripción de Chacón Rodríguez 2022 (Apéndice documental).

121 Sachs 1879, p. 65.

122 Popić 2013, libro electrónico, PDF p. 254; cf. Cartay 1998, p. 61. Datos secundarios 1886/1889; no se consultó el menú original.

123 Pimentel (Job Pim), Canto al Pabellón; datación según Cartay 2024, p. 8 (1916) y Cartay 2015 («hacia 1917»); no se consultó la primera edición.

124 Cartay 2010, p. 13; Cartay 2005b, p. 39.

Trigo (125–132)

125 Ker Porter 1997, entrada del 7.1.1828: «La harina de maíz es el pan de las razas más bajas, junto con el casabe.»

126 Ker Porter 1997, entrada del 7.1.1828: «toda pizca de harina viene de Estados Unidos o de Francia».

127 Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, p. 142: «siendo la población consumidora casi exclusivamente la blanca, ya que los indios y los esclavos seguían comiendo maíz».

128 Lovera 2018, p. 63: «aureolado por un carácter de superioridad»; Arcila Farías 2017 [1946], t. 1, p. 143: «La harina de Mérida, en donde la cosecha ya era abundante en 1579, salía del país por el puerto de Maracaibo.»

129 Codazzi a Soublette, La Victoria, 9.11.1844, en Barroso Alfaro 2005, p. 78: «Todo mi trigo está perdido, pues que todo tiene la misma enfermedad del primero que ya está cortado y sin un grano en las espigas.»

130 Koch 1969, pp. 62, 123–124, 149, 241–242, 248–249.

131 Popić 2013, pp. 185–186; Popić 2015, cap. 5 «Grano a grano» (libro electrónico sin paginación) (Lucas Ramella y Martínez); en la versión anterior, Popić 1986, Gustavo Ramella, cit. en Cartay

2005a, p. 53; no todas las páginas históricas originales utilizadas por Popić fueron consultadas directamente durante el proyecto.

132 Popić 2013, pp. 185–186.

La cocina se hace urbana (133–142)

133 Fundación Empresas Polar 1997, Diccionario de Historia de Venezuela, art. «Poblamiento» y «Geografía histórica de Venezuela».

134 Cartay/Ablan 1997, lema «Cocinas en Venezuela», PDF p. 87: «En 1937, el gobierno de Eleazar López Contreras … dictó un decreto para impedir la explotación irracional de la leña y del carbón vegetal … suprimiendo los derechos de importación sobre el kerosene.»

135 Rafael Cartay, prólogo a León 2019, p. 40: «Las gaseosas, los congelados, los enlatados y el fast-food cuyo pionero fue el perro caliente, comienzan a adquirir popularidad.»

136 Fundación Empresas Polar / Sanz Gómez 2012, p. 14, según el Instituto Nacional de Nutrición; Ramos Rodríguez 2018, p. 169, según Lovera 1988: «el maíz … fue desplazado, entre 1950 y 1960, por el trigo, cuya harina fue importada cada vez en mayores magnitudes».

137 Fundación Empresas Polar / Sanz Gómez 2012, p. 15; Dorta Vargas 2016 [2015], 2.ª parte, cap. 2.

138 Cartay 2005a, p. 49: «La aparición de la harina precocida de maíz a comienzos de la década de 1960 provocó un cambio violento en la tendencia a la disminución de consumo del maíz».

139 Ramos Rodríguez 2010, pp. 95–98.

140 Ramos Rodríguez 2018, PDF de trabajo pp. 120, 124.

141 Trujillo Mascia 2021, Presente y Pasado 52, p. 129: «El decenio 1970-1980 es la época en la que además encontramos el inicio de la fama de los productos estrellas de las más novedosas pastelerías y panaderías, los Cachitos de jamón».

142 Molina Medina 2022, pp. 1–36.